

## Suggerimento diVino 🍷

### Bollicine di Celebrazione

Moscato d'Asti DOCG bio  
Bricco Quaglia - La Spinetta  
Piemonte  
10 cl 8.- / 37.5 cl 27.-

Ferrari Maximum Rosé  
Ferrari, Trento DOC - brut  
Pinot nero - Chardonnay  
10 cl 12.50 / 75 cl 78.-

La Montina - Franciacorta  
DOCG Brut Millesimato  
Chardonnay - Pinot nero  
Lombardia  
10 cl 14.50 / 75 cl 89.-

### Brunch-Cocktails

Sunny Kiss  
Mimosa Cocktail  
10 cl 11.-  
Mango Spritz  
10 cl 11.-  
Espresso-Martini  
10 cl 16.-



## Brunch Della Befana

«Amuse-Bouche»

\*\*\*

Treccia, e pane casareccio  
servito con burro d'alpeggio,  
marmellata di uva americana fatta in casa  
e mini Tagliere con salumeria regionale

\*\*\*

*Mini Birchermüesli bio ai frutti di bosco*

\*\*\*

*Mini Swiss Beef Angus Beef-Burger  
della casa con formaggio Gruyère  
pomodoro, rucola, cipolla di Tropea glassata  
e bacon croccante di guarnizione*

\*\*\*

*Mini Dolce a scelta dalla torretta*



  
**Slow Food**  
**regionale**  
creato  
nella nostra cucina

*Brunch completo 43.- p. P.*

*Versioni Vegan o vegetariane  
solo su prenotazione anticipata*